Neskvik kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **4 kašika** neskvika ili kakao praha
- **1 kesica**praška za pecivo
- **6 kašika**tople vode

Preliv za natapanje kore:

- **1 šolja**mleka
- **4 kašike**neskvika

Fil:

- **1 l**mleka
- **100 g**gustina
- **4 kašike**šecera
- **100 g**milka cokolade
- **4 kašike**neskvika
- **250 g**margarina
- **150 g**šecera u prahu

Toping:

- **200 g**cokolade za kuvanje
- **5 kašike**mleka
- **4 kašike**prah šecera
- **150 g**margarina

Priprema

Kora: Jaja umutiti sa šecerom. Brašno, prašak za pecivo i neskvik pomešati, dodati umucenim jajima i sve sjediniti. Dodati vodu i ponovo sjediniti. Razliti u vecu tepsiju obloženu masnim papirom (moja je 37 x 24 cm). Peci na 180 stupnjeva 20 minuta. Kada se ohladi preliti sa 1 šoljom mleka u koji je razmucen neskvik. Fil: Odvojiti malo mleka da možete zamešati sa gustinom i šecerom. U preostalo mleko dodati cokoladu i neskvik i staviti da prokuva. Kada pocne kuvati, dodati izmuceni gustin sa šecerom i još kuvati dok ne dobijete potrebnu gustinu. Kada se ohladi dodati margarin koji ste predhodno izmutili sa šecerom u prahu. Toping: okoladu, šecer, mleko i margarin kuvajte dok se sastojci ne sjedine. Toping preliti preko ohladjenog fila. Slaganje: Kora - Fil - Toping

Savet

Fil i toping dok kuvate mutite mikserom na najsporijoj brzini da vam se ne bi zgrudvao.